

# Poggio delle Fattorie

## Origine: Unione Europea

### DESCRIZIONE PRODOTTO

**Composizione:** olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici;

**Area di Produzione:** Paesi dell' Unione Europea;

**Stagione Raccolta:** Ottobre – Febbraio;

**Varietà di olive:** prevalentemente Picual, Arbequina, Koroneiki, Ogliarola e Coratina.

### PRODUZIONE

**Frangitura:** frangitore meccanico;

**Estrazione:** a freddo (T<27°C);

**Controllo Qualità:** analisi di laboratorio e valutazioni organolettiche;

**Stoccaggio:** in serbatoi di acciaio inox a temperatura ambiente;

**Imbottigliamento:** conforme alle normative igienico-sanitarie vigenti.

### CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nel contenitore chiuso in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta.

L'eventuale solidificazione dell'olio in seguito all'esposizione a basse temperature è un fenomeno naturale. Il prodotto torna all'aspetto originario se esposto a temperatura ambiente.

### CARATTERISTICHE

**Aspetto:** limpido;

**Colore:** verde chiaro con riflessi oro;

**Odore:** fruttato piacevole e delicato;

**Sapore:** delicatamente amaro e piccante;

**Acidità:** sotto 0,5% (Limite di legge per l'olio extra vergine di oliva 0,8%);

**Uso:** per cucinare.

### PARAMETRI ANALITICI

Reg. (CEE) 2568/91 e s.m.i. – Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i. – Reg. (CE) 396/2005 e s.m.i..



## European Union origin

### PRODUCT DESCRIPTION

**Composition:** superior category olive oil obtained from olives and solely by mechanical means;

**Production area:** European Union countries;

**Crop season:** October – February;

**Olives Varieties:** essentially Picual, Arbequina, Koroneiki, Ogliarola and Coratina.

### PRODUCTION PROCESS

**Pressing:** mechanical crusher;

**Extraction:** by cold extraction (T<27°C);

**Quality control:** laboratory analysis and organoleptic evaluation;

**Storage:** in stainless steel tanks at room temperature;

**Bottling:** according to food safety management system.

### STORAGE INSTRUCTIONS

Store closed in a cool dry place away from heat source and direct sunlight.

This is exclusively a natural product; at low temperatures precipitation may occur. The product gets clear again if exposed at room temperature.

### CHARACTERISTICS

**Aspect:** clear;

**Colour:** light green with golden notes;

**Aroma:** pleasant and delicate fruity;

**Flavour:** slightly bitter and spicy;

**Acidity:** below 0,5% (Law limit for extra virgin olive oil 0,8%);

**Use:** for cooking.

### ANALYTIC PARAMETERS

Reg. (EEC) 2568/91 as amended – Reg. (EC) 1881/2006 as amended – Reg. (EC) 396/2005 as amended.



MONTALBANO AGRICOLA ALIMENTARE TOSCANA S.p.A.

Tel. +39 0571 729131 – fax +39 0571 568143

email: [info@oliomontalbano.it](mailto:info@oliomontalbano.it) - [www.oliomontalbano.it](http://www.oliomontalbano.it)



produttori d'olio in Toscana